



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Ajankohtaista Opetushallituksesta

Satu Nygård
23.1.2025



Joustavuuden ja valinnaisuuden lisääminen ammatti- ja erikoisammattitutkintojen perusteisiin

- Ohjeelliset tutkintojen osien laajuudet 15, 30, 45 (tai 60)
- Ammattitaitovaatimusten ja kriteerien uusi esittämistapa
- Joustavuutta lisääviä tutkinnon osia

Lisättävät tutkinnon osat ammattitutkintoihin ja erikoisammattitutkintoihin

- Digikyvykkyyden edistäminen työyhteisössä, 15 osaamispistettä
 - Tekoälyn hyödyntäminen työprosessissa, 15 osaamispistettä
 - Vihreän siirtymän edistäminen, 15 osaamispistettä
-

- Kehittyvien teknologioiden kokeilu, 30 osaamispistettä
- Digitalisaation johtaminen, 30 osaamispistettä
- Kiertotaloustoiminnan kehittäminen, 30 osaamispistettä
- Kyberturvallisuuden edistäminen, 30 osaamispistettä

Muut valinnaisuutta ja joustavuutta tukevat tutkinnon osat

- Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 15-30 osaamispistettä (Ei pt:stä eat:oon)
 - Tutkintoon voi valita tutkinnon perusteissa määritellyn ammatillisen tutkinnon osan tai osia voimassa olevista ammatillisen perustutkinnon, toisen ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon perusteista
- Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 15-30 osaamispistettä
 - Tutkinnon osa tai osat sisältävät työelämän paikallisten tarpeiden mukaista tutkintoon tai ammattialaan liittyvää osaamista, joka soveltuu useamman kuin yhden työpaikan tarpeisiin. Koulutuksen järjestäjä nimeää tutkinnon osan työelämän toimintakokonaisuuden pohjalta ja määrittää sille laajuuden osaamispisteinä. Koulutuksen järjestäjä määrittelee ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin muissa tutkinnon osissa.
- Korkeakouluopinnot, 5-15 osaamispistettä (at), 5-30 osaamispistettä (eat),
 - Tutkinnon osa sisältää tutkintoon liittyvää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja.

Tutkinnon osien ja joustavuuden lisääminen ammattitutkintoihin ja erikoisammattitutkintoihin

- Lisääminen tehdään vuosien 2025 – 2027 aikana
 - 1.8.2025 / 34 tutkintoa
 - 1.1.2026 / 37 tutkintoa
 - Kokonaisuudistus 40 tutkintoa
- Huomioidaan sukupuolineutraalius tutkinnon perusteissa –mies -> -henkilö
- Tutkinnoista ei poisteta eikä muuteta mitään ammatillisia tutkinnon osia
- Tutkintojen rakenne tulee olla sellainen, että tutkinnon oma ammatillinen osaaminen säilyy riittävässä painoarvossa

Ruokapalvelujen ammattitutkinto 150 osp

- Muodostetaan kaksi Valinnaiset tutkinnon osat kohtaa:
 - Valinnaiset tutkinnon osat 1 : 70 – 90 osp
 - Valinnaiset tutkinnon osat 2: 0 – 20 osp
 - Uudet tutkinnon osat sijoitetaan tähän
- Valinnaiset tutkinnon osat 1 kohdassa säilytetään
 - Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa 40 os
 - Julkaisu viimeistään 30.4.2025
 - **Voimaan 1.8.2025**

Ruokapalvelujen ammattitutkinto 150 osp

Etsi rakenteesta...

Avaa kaikki Näytä ryhmien kuvaukset

	osp
^ Pakollinen tutkinnon osa	60
v Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala (2360)	60
v Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala (2361)	60
^ Valinnaiset tutkinnon osat	90
• Erityisruokavalioaterioiden valmistaminen	50
• Kasvisruokien valmistaminen	40
• Kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen	50
• Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä	30
• Ruoanvalmistus tilauspalvelussa	40
Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa	40
...	
Ammatillinen tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta	10 - 30
...	

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto 120 osp

- Joustavuuden ja valinnaisuuden osat voidaan sijoittaa kohtaan: Valinnaiset tutkinnon osat 35 osp.
 - Julkaisu viimeistään 30.4.2025
 - **Voimaan 1.8.2025**

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto 120 osp

Etsi rakenteesta...

Avaa kaikki Näytä ryhmien kuvaukset

	osp
^ Pakollinen tutkinnon osa	40
• Ravintolan tarjoilutyössä toimiminen	40
^ Baarin asiakaspalvelun osaamisala (2362)	45
• Baarityössä toimiminen	45
^ Ravintolan asiakaspalvelun osaamisala (2363)	45
• Ruokaravintolassa toimiminen	45
^ Valinnaiset tutkinnon osat	35
• Cocktailbaarissa toimiminen	35
• Juhl palvelussa toimiminen	20
• Henkilöstöravintolassa toimiminen	20
• Kahvilan asiantuntijana toimiminen	35
• Olutravintolassa toimiminen	35
• Ravintolan luotteen kehittäminen	15
• Tilaustarjoilussa toimiminen	20
• Viinibaarissa toimiminen	35
Ammatillinen tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta	10 - 15

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto 160 osp

- Joustavuuden ja valinnaisuuden osat voidaan sijoittaa kohtaan Valinnaiset tutkinnon osat 2 50 osp.
 - Julkaisu viimeistään 30.9.2025
 - **Voimaan 1.1.2026**

	osp
▲ Pakollinen tutkinnon osa	50
● Erityisruokavalioiden toteuttaminen ammattikeittiössä	50
▲ Valinnaiset tutkinnon osat 1	60
● Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen	60
● Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen	60
● Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen	60
● Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä	60
▲ Valinnaiset tutkinnon osat 2	50
● Ikääntyvien erityisruokavalioiden toteuttaminen	60
● Nuorten tai työikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen	60
● Päiväkoti- tai kouluikäisten erityisruokavalioiden toteuttaminen	60
● Ravitsemushoidon toteuttaminen hoitoympäristössä	60
● Erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen kehittäminen	50
Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta	10 - 20

Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön erikoisammattitutkinto 180 osp

- Joustavuuden ja valinnaisuuden osat voidaan sijoittaa kohtaan: Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp.
 - Julkaisu viimeistään 30.9.2025
 - **Voimaan 1.1.2026**

Etsi rakenteesta...

Avaa kaikki

Näytä ryhmien kuvaukset

	osp
▲ Pakolliset tutkinnon osat	150
● Päivittäisten toimintojen ohjaaminen	50
● Esihenkilönä toimiminen	60
● Asiakas- ja sidosryhmäsuhteiden hoitaminen	40
▲ Valinnaiset tutkinnon osat	30
● Kehittämiprojektin toteuttaminen	30
● Monimuotoisen työyhteisön johtaminen	20
● Työpaikkaohjaajana ja arvioijana toimiminen	30
Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta	10 - 30

Lakimuutokset 1.1.2025 (11.8.2017/531)

- 44§ (Henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma) momentti 5
 - Mitä 1 momentissa säädetään osaamisen tunnistamisesta ja tunnustamisesta, sovelletaan oppivelvollisuuslaissa ([1214/2020](#)) tarkoitetulle oppivelvolliselle laadittavaan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan vain siltä osin kuin oppivelvollinen on suorittanut ammatillisen perustutkinnon, ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon perusteiden mukaisia tutkinnon osia tai yhteisten tutkinnon osien osa-alueita taikka lukio-opintoja, korkeakouluopintoja tai muita toimivaltaisen viranomaisen arvioimia ja todentamia opintoja. Lisäksi oppivelvolliselle henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma on laadittava siten, että suunnitelman mukainen ammatillisen tutkinnon suorittamisaika on enintään neljä vuotta. ([5.12.2024/708](#))
 - *L:lla [708/2024](#) muutettu 5 momentti tulee voimaan 1.1.2025. Aiempi sanamuoto kuuluu:*
 - Oppivelvollisuuslaissa ([1214/2020](#)) tarkoitetulle oppivelvolliselle henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma on laadittava siten, että suunnitelman mukainen ammatillisen tutkinnon suorittamisaika on enintään neljä vuotta. ([30.12.2020/1218](#))

Lakimuutokset 1.1.2025 (11.8.2017/531)

- 53§ (Osaamisen arviointi) momentti 4
 - *4 momentti on kumottu L:lla [5.12.2024/708](#), joka tulee voimaan 1.1.2025.*
 - *Aiempi sanamuoto kuuluu:*
 - Koulutuksen järjestäjä laatii osana laadunhallintajärjestelmäänsä suunnitelman osaamisen arvioinnin toteuttamisesta tutkinto- tai koulutuskohtaisesti.
- Julkisten työvoimapalveluiden järjestämisvastuu siirtyi valtion työ- ja elinkeinotoimistoilta kunnille ja kuntien muodostamille yhteistoiminta-alueille 1.1.2025.
 - työ- ja elinkeinoviranomainen -> **työvoimaviranomainen**
 - työvoima- ja yrityspalvelut -> **työvoimapalvelut**
 - Laki työvoimapalveluiden järjestämisestä 23.03.2023/380



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Kiitos

Satu Nygård
satu.nygard@oph.fi

